

Castillo de Canena - maailma oliiviõlide eliit

Ajalugu

Castillo de Canena on oliiviõli valmistanud 1780. aastast saadik, kuid ettevõtte nimi tuleneb 16. sajandist pärit Canena linnas asuva lossi järgi, kus Vañó perekond tänaseni elab.

Vañó perekonna 1500 hektari suurused valdused ja 285 000 oliivipuud asuvad Jaéni piirkonnas Andaluusias. Sealne mägine maastik ning soodsad kliimaatilised tingimused teevad paljude asjatundjate arvates sellest maailma parima oliiviõlide valmistamise asukoha ning seal valmistatakse ca 75% kogu Hispaania oliiviõlist. Ja Jaéni tuntakse kui maailma oliiviõli pealinna.



Oliiviõli valmistamine

Castillo de Canena on perefirma ning keskendub ainult kõrgeima kvaliteediga extra virgin oliiviõlide tootmisele, kus happesus ei tohi ületada 0.8%. Ettevõtte kontrollib kogu tootmisprotsessi alates oliivipuude kasvatamisest kuni turunduseni. Kogu tootmisprotsess on naturaalne ning loodussõbralik.



ÕIGE MAA
VALIMINE

ÕIGEAEGNE
KORJAMINE

TRANSPORT

JAHVATAMINE

OLIIVIMASSI
SEGAMINE

DEKANTEERIMINE

FILTREERIMINE

SÄILITAMINE

PUDELDA-
MINE

1

2

3

4

5

6

7

8

9

Oliivid korjatakse käsitsi ainult siis kui nad on ideaalses küpsuses ning iga puu koristushetk otsustakse eraldi. Oliivid transporditakse väikestes kastides veskisse vähem kui kahe tunni jooksul, et tagada värskus, aromaatsus ning madal happesus. Veskis oliivid puhastatakse ning jahvatatakse vähem kui 22 kraadi juures massiks.

Oliivimassi segatakse temperatuurikontrolliga (21 kraadi juures) hermeetiliselt suletud mahutis lisamata vett. Seejärel eemaldatakse õli massist kasutades vertikaalset tsentrifuugi ning suunatakse säilitamiseks konstantse temperatuuri ja inertse atmosfääriga terasmahutitesse. Kõik õlid villitakse pudelisse alles tellimuste saabudes ning villimisel lisatakse väike kogus lämmastikku. Need tegevused aitavad säilitada õlide maitseomadusi ning eristavad Castillo de Canena't enamusest teistest tootjatest.

Kõik Castillo de Canena oliiviõlid valmistatakse külmpressimise meetodil, mis tähendab et kasutatakse ainult värskaid oliive ja kasutatakse ainult esimesest pressist saadud õli.

Castillo de Canena oliiviõlid

Family Resrerve *Picual*

Exta virgin oliiviõli - valmistatud 100% Picual oliividest, mis on korjatud esimesel oktoobri nädalal. Happesus on väga madal, vaid 0.12%.

Aroom on väga värske, tunda on värskelt niidetud muru, heina, tüümiani, rosmariini, rukolat, eukalüpti ja artišokke. Maitse on pehme ja heas tasakaalus. Tunda on mandleid, muru, mandleid, tomatilehti, õuna ning järelmaitstes kerget vürtsikust.

Auhinnad:

Flos Olei (2015) - 98/98p (Best Extra Virgin Olive Oil in the World)

Olive Japan (2015) - Gold Medal



Family Resrerve *Arbequina*

Exta virgin oliiviõli - valmistatud 100% Arbequina oliividest, mis on korjatud 10-23 oktoobril. Happesus on väga madal, vaid 0.18%.

Aroomis on tunda taimseid nüansse, värsket muru, mandleid, rohelist õuna ja sidruni koort. Maitse on väga pehme, tunda on samuti rohelist õuna, banaanikoort, mandleid, värskelt lõigatud muru ning vürtsikust.

Auhinnad:

Olive Japan (2015) - Silver Medal

Flos Olei (2013)- 97p (Best Extra Virgin Olive Oil in the World)

First Day of Harvest *Picual*

Exta virgin oliiviõli - valmistatud 100% Picual oliividest, mis on korjatud 18. oktoobril 2014 ning pressitud esimese 24 tunni jooksul, et säilitada võimalikult intensiivne ja värske aroom ja maitse. Happesus on väga madal, vaid 0.13%.

Aroomis on tunda intensiivseid rohelisi oliive, rosmariini, basiilikut, münti, artišokke ja tomatilehti. Maitse on väga kontsentreeritud ja siidine, tunda on rohelisi tomateid, tsitrust ning järelmaitstes õuna. Väga elegantne.

First Day of Harvest on limiteeritud toodanguga õli ning iga aasta disainib pudeli etiketi keegi tuntud hispaanlane. 2014. aasta sildi on kujundanud tuntud moedisainer Roberto Verino ja 2013. aastal oli selleks näiteks F1 piloot Fernando Alonso.



Biodynamic Organic *Picual*

Exta virgin oliiviõli - valmistatud 100% Picual oliividest, mis on korjatud 10. novembril 2014. Happesus on väga madal, vaid 0.12% ning valmistatud vaid 20 000 pudelit.

Aroom on väga elav, tunda on värsket muru, oliivipuu lehti, aedsalatit, rohelist banaani, õuna ja muid värsked puuvilju. Maitse on heas tasakaalus, mõru, pikantne, tunda on hurmaad, artišokke ja magusaid mandleid.

Auhinnad:

Ecotrampa (2015) - Gold Medal

Monocultivar Oil (2015) - "The Best of the World"

Biopress (2015) - Gold Medal

Olive Japan (2015) - Gold Medal



...Castillo de Canena oliiviõlid

First Early Royal

Extra virgin oliiviõli - valmistatud 100% Royal'i oliividest, mis on korjatud 28. oktoober kuni 2. november 2014. Happesus on väga madal, vaid 0.12%.

Royal on pika ajalooga ning praktiliselt ainult Jaéni piirkonnaga seotud sort. Kahjuks 20. sajandi algusest alates on Royal olnud peaaegu väljasuremise ohus, peamiselt tänu oma madalale saagikusele ning seetõttu paljud tootjad ei taha teda kasvatada. Castillo de Canena on üks väheseid, kes seda sorti taastada püüab.

Aroomis on tunda rohelisti õunu, banaane, mandleid ja sidrunipuu lehti. Maitse on väga delikaatne, siidine ja mesine.

Auhinnad:

Olive Japan (2015) - Gold Medal

Flos Olei (2014)- 98/98p (Best Extra Virgin Olive Oil in the World)



Flos Olei - guide to the world of extra virgin olive oil

Flos Olei on maailma hinnatuim ning ainuke sarnane rahvusvaheline extra virgin oliiviõlide teatmik. Rohkem kui 50 maailma parimat oliiviõlide eksperti hindab aasta jooksul üle 4500 oliiviõli 50-st riigist ning selle tulemusena antakse iga aasta välja ligi tuhande lehekülje paksune teatmik. Ekspertide gruppi juhib Marco Oreggia, keda peetakse oliiviõlimaaailma Robert Parker'iks.

Castillo de Canena on kolmel korral saanud Flos Olei ajaloo kõrgeima skoori 98 punkti ning tiitli "The Best Extra Virgin Olive Oil".

2015 Bocuse d'Or võitja kokkab igapäevaselt Castillo de Canena oliiviõliga

Norra kokk Orjan Johannessen, kes hiljuti võitis kuulsade kokkade olümpia Bocuse d'Or'i kasutab oma restoranis juba aastaid Castillo de Canena oliiviõli.

Orjan oli ka Norras 2011 "Chef of the Year". Tal on oma restorani 'Smak' jaoks erikujundusega must pudel ning silt.



Chef Orjan Johannessen
with his customized EVOO by Castillo de Canena

Valik kuulsaid Castillo de Canena restoranidest kliente

L'Astrance / Paris / 3 Michelin Stars / No 38 in The World's 50 Best Restaurants

Quique Dacosta / Spain / 3 Michelin Stars / No 41 in The World's 50 Best Restaurants

Hof van Cleve / Belgium / 3 Michelin Stars / No 45 in The World's 50 Best Restaurants

Akelare / Spain / 3 Michelin Stars

Passage 53 / Paris / 2 Michelin Stars

Mugaritz / Spain / 2 Michelin Stars / No 6 in The World's 50 Best Restaurants

Dani Garcia / Spain / 2 Michelin Stars

Aponiente / Spain / 2 Michelin Stars

Santceloni / Spain / 2 Michelin Stars

Danny Horzezele / Belgium / 2 Michelin Stars

Abantal / Spain / 1 Michelin Star

Bartholomeus / Belgium / 1 Michelin Star

Heliport / Belgium / 1 Michelin Star

L'Atelier de Joel Robuchon / Hong Kong / 1 Michelin Star

La Cabra / Spain / 1 Michelin Star

Solla / Spain / 1 Michelin Star

Hofmann / Spain / 1 Michelin Star